ジオパクパク給食スタート！

喜界町の小中学校で9月19日から「ジオパクパク給食」がスタートしました！この給食は、喜界町が目指している日本ジオパーク認定と、食べるパクパクを合わせて作った言葉です。喜界島の大地の恵みを島の子供たちが食を通じて学べるよう、島の食材や伝統料理を取り入れて給食にしました。

ジオパクパク給食は毎回、島でとれた食材や伝統料理を一つ選定して給食にしています。初回のジオパクパク給食のテーマ食材は、「**パパイヤ**」でした。そして、2回目（9月21日）のテーマ食材は「**そら豆**」。きびなごに喜界島の在来そら豆を使ったソースをかけた一品です。この日は、町長と教育長が早町小学校へ来校し、1年生と一緒に給食をいただきました。町長は、「ジオパクパク給食で、島で作ったいろいろな食材を食べてもらいたい。それをジオパークと掛けまして、ジオパクパク給食としましたので、みなさんおいしく召し上がってください。」と呼び掛けていました。そして、みんなでおいしく給食を食べました。

ジオパクパク給食では、テーマ食材の解説のため喜界島ジオパーク推進協議会事務局が作ったプリントを配布しています。喜界島で作られた食材のことや、その歴史を詳しく解説しています。今後も、喜界島で作られた食材や、土壌と食材の関わりなどの解説をしていきます。

ジオパクパク給食は、今後も島の食材を使った給食メニューを提供する時に実施する予定です。このジオパクパク給食は、喜界町の教育委員会をはじめ防災食育センター、学校が食育と郷土教育の推進を目指して実施する取組みです。そして、地域食材の利用促進や高付加価値化など、島の発展に繋げたいと思っています。

これからも、給食で、児童生徒の皆さんに、喜界島のことを、おいしく楽しく知ってもらえたらうれしいです。

公民館講座「喜界島のジオを知る体験教室」
第3回　サンゴを見に行こう！
ジオパーク認定推進員　土屋純子

公民館講座の第3回目を7月30日に開催しました。午前中は歩いて坂嶺の海へ、午後はハワイビーチでスノーケルを使って泳いでサンゴを見てきました。その前日は座学で、サンゴやサンゴ礁の生態系について詳しく学びました。（広報きかい8月号参照）講師は、喜界島サンゴ礁科学研究所の鈴木倫太郎博士です。

まず、午前中は坂嶺の海岸に集合をして歩いて潮だまりへ行き、サンゴを観察しました。そして、昨日の座学ではサンゴの周りには他の生き物がいると教わっています。歩きながら生き物を探すとシャコガイを発見！その他にもイソアワモチがたくさんいました。島ではホーミーと言うそうです。そちらの呼び方が、島の皆さんにはおなじみかもしれません。

そして午後には、ハワイビーチで泳いでサンゴを観察しました。私は、泳いでとても驚きました。なぜなら、海岸からほんの少し泳いだだけで、たくさんのサンゴや生き物が見られたからです。

普段、海辺まで行って陸から海を眺めることはありますが、私はその海の中を、喜界島に来てしっかりと見たのは初めてでした。こんなに近くの海岸に、サンゴや生き物が多くいるとは思いませんでした。潮が引いて歩いた坂嶺、泳いだハワイビーチどちらも、想像以上の世界が広がっていました。座学で学んだ通り、サンゴの海は多様な生き物が共存する素晴らしい世界です。そして、このサンゴが喜界島を形成しています。この島の特徴を最大限に活用し、日本ジオパークの認定を目指し、島の発展に貢献していきたいと考えています。

私は、この素晴らしい海をまず喜界島の人に知ってもらいたいです。なぜなら、参加者でこの講座に参加しなかったら、海に入ることはなかったという方がいたからです。今後も、公民館講座をはじめとして、喜界島の海や素晴らしい島のことをお伝え出来たらと思っています。